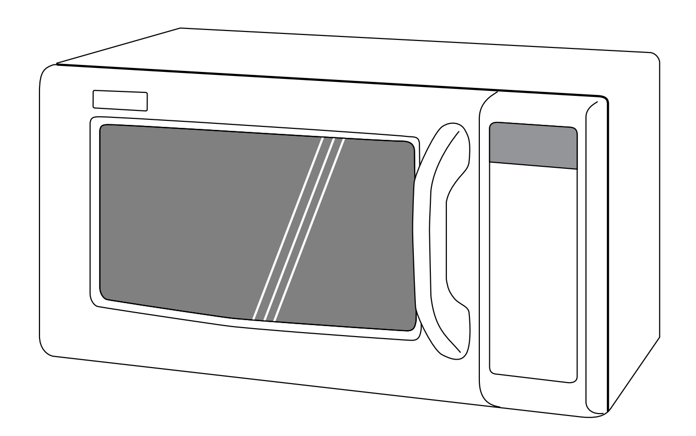


SHARP

PROFESSIONELLES MIKROWELLENGERÄT
FOUR A MICRO-ONDES COMMERCIAL
KOMMERCIËLE MAGNETRONOVEN
FORNO A MICROONDE COMMERCIALE
HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL



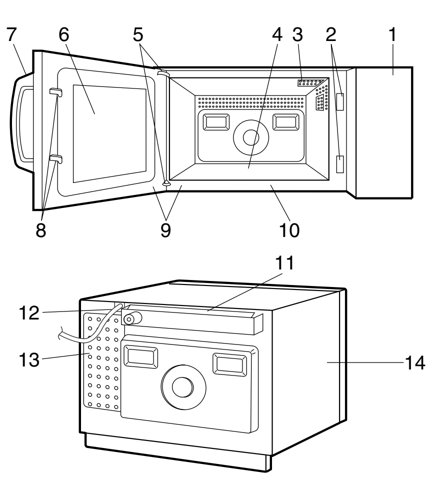
D	**BEDIENUNGSANLEITUNG** - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. **Achtung:** Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden. *Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG mit Änderung 93/68/EWG. SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, siehe Seite 87.*
F	**MODE D´EMPLOI** - Ce mode d´emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d´utiliser votre four à micro–ondes. **Avertissement:** Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte. *Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.*
NL	**GEBRUIKSAANWIJZING** - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. **Waarschuwing:** Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels. *Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG, gewijzigd door 93/68/EEG.*
I	**MANUALE D'ISTRUZIONI** - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. **Avvertenza:** La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute. *Quest' apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC, come emendata dalla direttiva 93/68/EEC.*
E	**MANUAL DE INSTRUCCIONES** - Este manual contiene información muy importante que debe leerse antes de utilizar el horno. **Advertencia:** Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta. *Este aparato satisface las exigencias de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE, modificadas por medio de la 93/68/CEE.*

R-15AT 1000W(IEC 60705)





BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/LES ORGANES





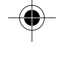
GERÄT

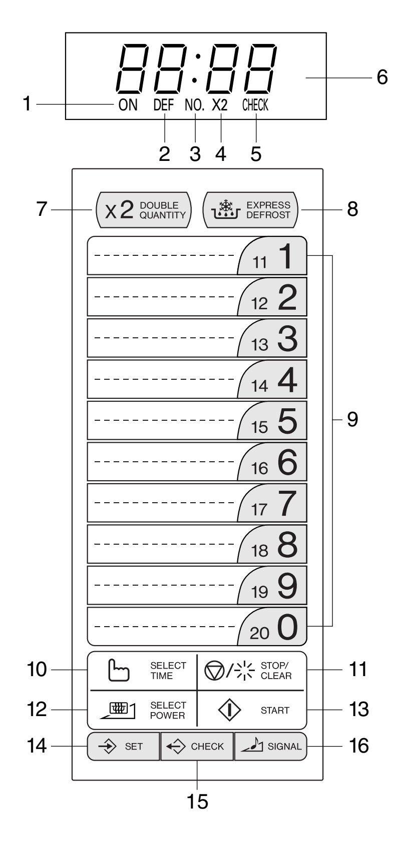
1 Bedienfeld
2 Öffnungen für Türsicherheitsverriegelung
3 Garraumlampe
4 Keramikboden (nicht entfernbar)
5 Türscharniere
6 Tür
7 Türgriff
8 Türsicherheitsverriegelung
9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
10 Innenraum-Abdeckungsplatte
11 Belüftungsabdeckung und-öffnungen
12 Netzkabel
13 Lufteintrittsöffnungen
14 Außenseite



FOUR

1 Tableau de commande
2 Ouvertures des verrous de la porte
3 Eclairage du four
4 Sole en céramique (non amovible)
5 Charnières
6 Porte
7 Poignée d'ouverture de la porte
8 Loquets de sécurité
9 Joint de porte et surface de contact du joint
10 Face de la cavité
11 Ouïes d'aération et couvercle
12 Cordon d'alimentation
13 Entrées d'air
14 Carrosserie extérieure





ELEKTRONISCHES BEDIENFELD

ANZEIGE UND SYMBOLE

Vergewissern Sie sich nach dem Einschalten anhand der Symbole, dass das Gerät wie vorgesehen arbeitet.

1 Garbetrieb-Anzeige
Zeigt an, dass gegart wird.
2 Anzeige für SCHNELLES AUFTAUEN
3 Speichernummern-Anzeige
4 Anzeige für doppelte Menge
5 Kontrollbetrieb-Anzeige
6 Digitalanzeige

BEDIENUNGSTASTEN

7 DOPPELTE-MENGE-Taste
8 EXPRESS AUFTAU-Taste
9 NUMMERN-Tasten
10 ZEITWAHL-Taste
11 STOP/LÖSCHEN-Taste
12 LEISTUNGSSTUFEN-Taste
13 START-Taste
14 EINSTELL-Taste
15 KONTROLL-Taste
16 SIGNAL-Taste

TABLEAU DE COMMANDE

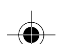
TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

Vérifiez les témoins après que le four a confirmé son fonctionnement normal.

1 Témoin de cuisson
Il s'éclaire pendant la cuisson.
2 Témoin DÉCONGÉLATION RAPIDE
3 Numéro de mémoire
4 Témoin de quantité double
5 Témoin de mode de vérification
6 Affichage numérique

TOUCHES D'OPÉRATION

7 Touche QUANTITÉ DOUBLE
8 Touche DÉCONGÉLATION RAPIDE
9 Touche NUMÉROTÉE
10 Touche SÉLECTION DE DURÉE
11 Touche ARRÊT/ANNULATION
12 Touche SÉLECTION DE PUISSANCE
13 Touche MARCHE
14 Touche RÉGLAGE
15 Touche VÉRIFICATION
16 Touche SIGNAL






NAMEN VAN ONDERDELEN/NOME DELLE PARTI/NOMBRE DE LAS PIEZAS



NL

OVEN

1 Bedieningspaneel
2 Openingen voor deurvergrendeling
3 Ovenlamp
4 Keramische vloerplaat (kan niet verwijderd worden)
5 Deurscharnieren
6 Deur
7 Deur open-hendel
8 Veiligheidsdeurgrendels
9 Deurafdichtingen en pasvlakken
10 Voorplaat van ovenruimte
11 Ventilatie-afdekking
12 Netsnoer
13 Luchtinlaatopeningen
14 Behuizing

I

FORNO

1 Pannello comandi
2 Aperture di bloccaggio sportello
3 Luce forno
4 Piano di ceramica (Non asportabile)
5 Cerniere sportello
6 Sportello
7 Manico di apertura sportello
8 Ganci di sicurezza sportello
9 Sigilli sportello e superfici di sigillo
10 Piastra frontale del vano forno
11 Copertura di ventilazione dell'aria
12 Cavo di alimentazione
13 Aperture di aspirazione dell'aria
14 Mobile esterno



E

HORNO

1 Panel de control
2 Orificios de cierre de la puerta
3 Lámpara del horno
4 Piso de cerámica (No desmontable)
5 Bisagras de la puerta
6 Puerta
7 Asa de abertura de la puerta
8 Pestillos de la puerta de seguridad
9 Sellos de la puerta y superficies de sellado
10 Placa frontal hueca
11 Cubierta de ventilación de aire
12 Cable de alimentación
13 Aberturas de entrada de aire
14 Exterior de la caja

AUTO-TOUCH BEDIENINGSPANEEL

DISPLAY EN INDICATORS

Controleer of de indicators van de gewenste ovenfunctie(s) oplichten nadat u de oven heeft gestart.

1 Kookindicator
Deze indicator toont dat het koken is gestart.
2 SNELONTDOOI-indicator
3 Geheugennummerindicator
4 Dubbele hoeveelheid-indicator
5 Controlefunktie-indicator
6 Digitale display

BEDIENINGSTOETSEN

7 DUBBELE HOEVEELHEID-toets
8 SNELONTDOOI-toets
9 NUMMER-toetsen
10 TIJD INSTELLEN-toets
11 STOPPEN/WISSEN-toets
12 VERMOGEN INSTELLEN-toets
13 START-toets
14 INSTEL-toets
15 CONTROLE-toets
16 BEDIENINGSTOON-toets

PANNELLO COMANDI

DISPLAY E INDICATORI

Controllate gli indicatori dopo l'avviamento del forno, per avere la conferma che funzioni nel modo desiderato.

1 Indicatore di cottura
Indica che la cottura è in progresso.
2 Indicatore SCONGELAMENTO RAPIDO
3 Indicatore di numero memoria
4 Indicatore di quantità doppia
5 Indicatore di modo verifica
6 Display digitale

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

7 Tasto QUANTITÀ DOPPIA
8 Tasto SCONGELAMENTO RAPIDO
9 Tasti NUMERO
10 Tasto SELEZIONE TEMPO
11 Tasto ARRESTO/CANCELLAZIONE
12. Tasto SELEZIONE POTENZA
13 Tasto AVVIO
14 Tasto IMPOSTAZIONE
15 Tasto CONTROLLO
16 Tasto SEGNALE

PANEL DE CONTROL DE TOQUE AUTOMATICO

VISUALIZADOR E INDICADORES

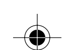
Compruebe los indicadores después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va ya a ser la deseada.

1 Indicador de cocción
Este indicador muestra que el horno está cocinando.
2 Indicador de DESCONGELACIÓN RÁPIDA
3 Indicador del número de la memoria
4 Indicador de cantidad doble
5 Indicador del modo de comprobación
6 Visualizador digital

TECLAS DE MANEJO

7 Tecla de DOBLE CANTIDAD
8 Tecla de DESCONGELACIÓN RÁPIDA
9 Teclas NUMÉRICAS
10 Tecla de SELECCIÓN DE TIEMPO
11 Tecla de PARADA/ CANCELACIÓN
12 Tecla de SELECCIÓN DE POTENCIA
13 Tecla de INICIO
14 Tecla de FIJACIÓN
15 Tecla de COMPROBACIÓN
16 Tecla de SEÑAL







INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Pour éviter tout danger d'incendie

1. **Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.**
2. Ce four n'est pas conçu pour être encastré dans une maçonnerie ou une armoire.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
4. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.
5. Ce four ne devrait être alimenter qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.
6. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
7. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
8. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. **Si vous observez la présence de fumée, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.**
10. **N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous à la page F-15, "GUIDE". Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes.**
11. **Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.**
12. **Nettoyez la sole en céramique et la cavité du four après chaque utilisation. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**
13. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
14. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
15. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
16. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
17. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
18. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
19. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
20. Pour éviter toute surchauffe et feu, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats avec une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.
21. Reportez-vous aux conseils qui figurent dans ce mode d'emploi et dans le livre de recettes joint.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
   (a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
   (b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurezvous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
   (c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
   (d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
   (e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurezvous qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.
3. **Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.**
4. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.
5. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
6. Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page F-14.
7. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de l'étagère ou du plan de travail.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné de toute source de chaleur, en particulier le panneau arrière du four.
6. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.
   Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.
7. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

FRANÇAIS





Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

AVERTISSEMENT:

1. **Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.**
2. **Réchauffer des boissons au micro-onde peut entraîner une ébullition explosive différée, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.**
3. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
4. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

   Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

   Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:
   1. N'utilisez pas pendant une période de temps excessive (voir page F-16).
   2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
   3. Placez une tige de verre ou un objet similaire (pas en métal) dans le récipient contenant le liquide.
   4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
5. **Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four a fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.**
6. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. **AVERTISSEMENT:**
   Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant de les consommer pour éviter toute brûlure.
2. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
3. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.
4. **Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**

   La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.
5. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte que manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
6. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
7. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.
8. Ne touchez pas le panneau arrière du four qui peut être très chaud après usage.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. **AVERTISSEMENT:**
   Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.
2. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le four.
3. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four est destiné à la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour cela. Ce n'est pas un four de laboratoire.

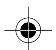
Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager la sole en céramique. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES

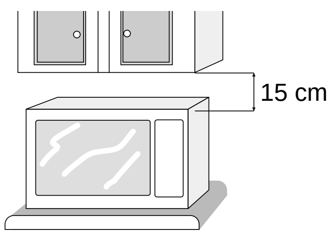
1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
3. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.



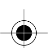


INSTALLATION

1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four. Retirez également le film bleu de protection qui est posé sur les parois extérieures du four.
2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
3) Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisament solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
4) S'assurer qu'un espace libre minimum de 15 cm est prévu au-dessus du four:



5) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).
6) L'appareil peut être fixé à une étagère ou un support. Un perçage a été effectué dans la plaque de fond du four. Quand le four occupe sa position définitive, percez un trou dans l'étagère pour une vis autotaraudeuse de 5 mm. Ce trou doit être situé à 20 mm du côté gauche de la carrosserie extérieure et à 180 mm en arrière de la face avant de la cavité.



ACCESSOIRES

Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

Notices et autres documents

- Mode d'emploi
- Autocollant pour les menus
  Indiquer les noms de plats et leur durée de cuisson sur cet autocollant qui sera ensuite fixé sur le panneau de commande.
- Feuille d'avertissement (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX: Code de la pièce TCAUHA276WRRZ)

REMARQUES:

- Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces d'informations: nom des pièces et nom du modèle.
- Le nom du modèle est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.





MISE EN SERVICE

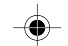
Le fonctionnement du four s'obtient au moyen des touches du tableau de commande.
Un signal est émis à chaque pression sur le tableau de commande.

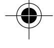
- Lorsque vous branchez pour la première fois la fiche du cordon d'alimentation du four, l'afficheur numérique indique [.] .
- Les touches du tableau ne jouent un rôle que si la porte est fermée.
- La programmation ou la vérification sont abandonnées si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 3 minutes.
- L'indication [End] s'affiche lorsque le temps restant est nul. Elle s'efface au moment où vous ouvrez la porte du four, ou bien appuyez sur la touche **ARRÊT/ANNULATION** [STOP/CLEAR] .

RÉGLAGE DU SIGNAL SONORE

- Le four peut émettre 2 signaux sonores ou aucun signal sonore.
- Pour effectuer le réglage, appuyez 2 fois sur la touche **RÉGLAGE** [SET] en moins de 2 secondes puis maintenez la pression d'un doigt sur la touche **SIGNAL** [SIGNAL] jusqu'à ce que vous entendiez la tonalité désirée.

MISE HORS SERVICE DU FOUR





- Si vous désirez mettre le four hors service pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche **ARRÊT/ANNULATION** [STOP/CLEAR], ou bien ouvrez la porte du four (sauf dans le cas de la cuisson commandée par la mémoire).
  Pour remettre le four en service, fermez la porte et appuyez sur la touche **MARCHE** [START] dans la minute qui suit.
- Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson commandée par la mémoire, le programme est annulé.
- Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche **ARRÊT/ANNULATION** [STOP/CLEAR] .
- Pour effacer une erreur au cours de la programmation, appuyez une fois sur la touche **ARRÊT/ANNULATION** [STOP/CLEAR] .



UTILISATION DU FOUR

Introduction: L'eau, le sucre et les graisses des aliments absorbent les micro-ondes et provoquent la mise en vibration des molécules. Cela crée de la chaleur par friction, de la même manière que vos mains se réchauffent quand vous les frotter l'une contre l'autre.

La surface extérieure des aliments est chauffée par l'énergie des micro-ondes et les autres parties par conduction. Il est donc important de **retourner**, **arranger** et **remuer** les aliments pour garantir une répartition uniforme de la chaleur. Lorsque cela est précisé, laissez les aliments reposer; cette opération n'est pas une option mais une **nécessité** sans laquelle il n'y a pas de cuisson complète. Cela est tout spécialement vrai pour les aliments denses tels qu'un rôti de viande.

REMARQUES*:*

- Les micro-ondes traversent les plats et ustensiles non métalliques et chauffent les aliments qu'ils contiennent.
- Les micro-ondes sont réfléchies par le métal.
- Pour éviter que les micro-ondes ne s'échappent du four, ce dernier est doublé intérieurement de métal et un fin grillage métallique est posé sur le hublot de la porte.
- Les plats métalliques ne conviennent pour la cuisson par micro-ondes.

FRANÇAIS

CUISSON COMMANDÉE PAR LA MÉMOIRE

NOTES CONCERNANT LA CUISSON COMMANDÉE PAR LA MÉMOIRE

- Ce four possède 20 mémoires (1 - 20) pour la sauvegarde de programmes de cuisson.
- Les mémoires 1 à 0 ont été programmées de la manière indiquée dans le tableau. Le cas échéant, vous pouvez modifier leur contenu.
- Par ailleurs, un facteur multiplicateur de 1,7 peut être employé, pour chacune des mémoires, lorsque la quantité d'aliments à cuire est double. Si nécessaire, ce facteur multiplicateur peut aussi être modifié.
- Le contenu de ces mémoires n'est pas effacé par une coupure d'alimentation. Autrement dit, après une interruption d'alimentation, une nouvelle programmation de ces mémoires est inutile. Enfin, sachez que la sauvegarde du contenu de ces mémoires n'exige aucune pile.
- Pour utiliser les mémoires 11 à 20 en vue de programmation ou de cuisson, appuyez deux fois, en moins d'une seconde, sur la touche **NUMÉROTÉE** convenable.

Numéro de mémoire	Temps de cuisson	Puissance de sortie
1	10 s	100%
2	20 s	100%
3	30 s	100%
4	45 s	100%
5	1 mn	100%
6	1 mn 15 s	100%
7	1 mn 30 s	100%
8	2 mn	100%
9	2 mn 30 s	100%
0	3 mn	100%

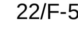
Pour vérifier le contenu d'un programme, reportez-vous à la page F-9, "Vérification du contenu de la mémoire".

Pour modifier le contenu d'un programme, reportez-vous à la page F-6, "Mise en mémoire d'un programme".

CUISSON COMMANDÉE PAR LA MÉMOIRE

Exemple: Vous désirez utiliser la mémoire 1, c'est-à-dire 10 secondes de cuisson à 100%.

Etape	Méthode	Séquence des touches	Affichage
1	Appuyez sur la touche **NUMÉROTÉE** [11 1].	[11 1]	[1 NO.] Environ 1 seconde plus tard. [. 10 ON]







CUISSON D'UNE QUANTITÉ DOUBLE COMMANDÉE PAR LA MÉMOIRE

Exemple: Vous désirez utiliser la mémoire 1 et cuire une quantité double.

Etape	Méthode	Séquence des touches	Affichage
1	Appuyez sur la touche **QUANTITÉ DOUBLE**.	x2 DOUBLE QUANTITY	NO. X2 NO. clignote.
2	Appuyez sur la touche **NUMÉROTÉE** 11 1.	11 1	1 NO. X2 Environ 1 seconde plus tard. . 17 ON X2

Remarques:
1. Si le temps en mémoire est supérieur au temps maximal pour une double quantité de cuisson, l'affichage indiquera "EE9" et s'arrêtera. Vous pouvez utiliser la mémoire pour 1 cuisson uniquement. Voir ci-dessous pour le temps maximal.
2. La cuisson d'une quantité double exige un certain temps qui n'est pas le double.
3. La cuisson commandée par la mémoire n'exige pas une pression sur la touche **MARCHE** START. La mémoire ne peut pas être utilisée pour démarrer le four si un programme est affiché.

PROGRAMMATION DE LA MÉMOIRE

Vous pouvez changer le contenu de chaque mémoire.

Le nombre d'étapes de cuisson est:

Mémoires 1 à 10 Maximum 3 étapes
Mémoires 11 à 20 Maximum 2 étapes

Puissance micro-ondes 0~100%

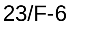
Temps de cuisson Maximum 30 mn pour chaque étape
Temps total de cuisson 30 mn.

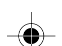
Guide de cuisson et de niveau de puissance

Appuyez sur la touche **SÉLECTION DE PUISSANCE** SELECT POWER puis utilisez la touche **NUMÉROTÉE** convenable. Le tableau suivant donne des exemples de cuisson par micro-ondes.

Touche numérotée	Niveau de puissance micro-ondes	Affichage	Exemples d'aliments
SÉLECTION DE PUISSANCE	100%	P-HI	Boissons, fruits légumes, riz, pâtes soupes
9	90%	P-90	
8	80%	P-80	
7	70%	P-70	Poissons gâteaux, muffins, tranches cassolettes, lasagnes
6	60%	P-60	
5	50%	P-50	
4	40%	P-40	
3	30%	P-30	Décongélation ramollissement du beurre
2	20%	P-20	
1	10%	P-10	Maintien au chaud
0	0%	P- 0	Aucune puissance micro-ondes

P = Puissance







Pour programmer le temps de cuisson et le niveau de puissance

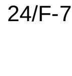
Exemple: 1e étape 4 minutes à 60%, 2e étape 2 minutes à 30%, 1 portion, mémoire 1.

Etape	Méthode	Séquence des touches	Affichage
1	Appuyez deux fois sur la touche **RÉGLAGE** en moins de 2 secondes.	SET X 2	NO. — NO. clignote.
2	Appuyez sur la touche **NUMÉROTÉE** 11 1.	11 1	NO. 1
3	Appuyez sur la touche **SÉLECTION DE DURÉE**.	SELECT TIME	. 0
4	Précisez le temps de cuisson de la 1e étape (4 minutes).	14 4 20 0 20 0	4.00
5	Appuyez sur la touche **SÉLECTION DE PUISSANCE**.	SELECT POWER	P-
6	Précisez le niveau de puissance de la 1e étape (60%).	16 6	P- 60
7	Appuyez sur la touche **SÉLECTION DE DURÉE**.	SELECT TIME	. 0
8	Précisez le temps de cuisson de la 2e étape (2 minutes).	12 2 20 0 20 0	2.00
9	Appuyez sur la touche **SÉLECTION DE PUISSANCE**.	SELECT POWER	P-
10	Précisez le niveau de puissance de la 2e étape (30%).	13 3	P- 30
11	Appuyez deux fois sur la touche **RÉGLAGE** pour confirmer le réglage.	SET X 2	.

P = Puissance

Remarques:
1. Si le temps de cuisson de la quantité double dépasse le temps maximum de cuisson, l'indication "EE9" s'affiche. Reportez-vous à la page F-14.
2. Si le temps de cuisson de la quantité double dépasse le temps maximum de cuisson, vous ne pouvez pas cuire une quantité double en utilisant la mémoire. Vous ne pouvez cuire qu'une portion.
3. Dans le cas de la puissance de 100%, il est inutile d'appuyer sur la touche **SÉLECTION DE PUISSANCE** SELECT POWER.
4. Au cours de l'étape 1, le signal sonore n'est émis qu'au moment de la seconde pression sur la touche **RÉGLAGE** SET.

FRANÇAIS







Pour modifier le facteur multiplicateur pour la quantité double

Le facteur multiplicateur pour la quantité double a pour valeur 1,7 (1,7 fois le temps requis pour la quantité unitaire) mais vous pouvez changer cette valeur.

Exemple: Le facteur multiplicateur pour la mémoire 1 doit être égal à 1,67.

Etape	Méthode	Séquence des touches	Affichage
1	Appuyez deux fois sur la touche **RÉGLAGE** en moins de 2 secondes.	SET X 2	NO. — NO. clignote.
2	Appuyez sur la touche **QUANTITÉ DOUBLE**.	X2 DOUBLE QUANTITY	NO. X2
3	Appuyez sur la touche **NUMÉROTÉE** 11 1.	11 1	1 NO. X2
4	Appuyez sur la touche **SÉLECTION DE DURÉE**.	SELECT TIME	0.00 X2
5	Précisez le facteur multiplicateur (1,67).	11 1 16 6 17 7	1.67 X2
6	Appuyez deux fois sur la touche **RÉGLAGE** pour confirmer le réglage.	SET X 2	.





Remarques:
1. Le facteur multiplicateur doit être modifié séparément pour chaque touche de mémoire.
2. Le facteur multiplicateur peut être compris entre 0,00 et 9,99.
3. Au cours de l'étape 1, le signal sonore n'est émis qu'au moment de la seconde pression sur la touche **RÉGLAGE** .



VÉRIFICATION DU CONTENU DE LA MÉMOIRE

Vous pouvez vérifier le contenu de la mémoire.

Vérification du temps et du niveau de puissance

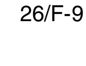
Exemple: La mémoire 1 contient un programme (1e étape 4 minutes à 60%, 2e étape 2 minutes à 30%) et vous désirez savoir ce qu'il est.

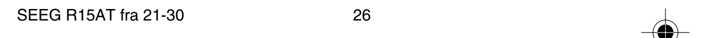
Etape	Méthode	Séquence des touches	Affichage
1	Appuyez sur la touche **VÉRIFICATION**.	CHECK	NO. CHECK NO. clignote.
2	Appuyez sur la touche **NUMÉROTÉE** 11 1.	11 1	1 NO. CHECK Environ 1 seconde plus tard. 4.00 CHECK → P-60 CHECK → 2.00 CHECK → P-30 CHECK Répétition

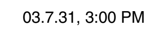
P = Puissance

Remarques:
1. Pour abandonner la vérification du contenu de la mémoire, appuyez sur la touche **VÉRIFICATION** CHECK.
2. Lorsque . 0 s'affiche après pression sur la touche **NUMÉROTÉE**, la mémoire n'est pas réglée.
3. Au cours de l'étape 2, pour connaître le facteur multiplicateur pour la quantité double, appuyez sur la touche **QUANTITÉ DOUBLE** x2 DOUBLE QUANTITY puis sur la touche **NUMÉROTÉE** désirée.

FRANÇAIS









CUISSON COMMANDÉE MANUELLEMENT

Le four peut être programmé pour 3 étapes de cuisson, utilisant un ou plusieurs des 11 niveaux de puissance. Chaque étape de cuisson peut durer 30 minutes. Le temps maximum de cuisson est égal 30 minutes.

NOTES CONCERNANT LA CUISSON COMMANDÉE MANUELLEMENT

1. Dans le cas de la puissance de 100%, il est inutile d'appuyer sur la touche **SÉLECTION DE PUISSANCE** SELECT POWER .
2. Si le temps réglé est supérieur au temps maximal, l'affichage indiquera "EE9". Pressez les touches **ARRÊT/ANNULATION** STOP/CLEAR et entrez le temps approprié.
3. Pendant la cuisson, le four cesse de fonctionner lorsque la porte est ouverte. Pour relancer la cuisson, fermez la porte et appuyez sur le touche **MARCHE** START . Si la touche **MARCHE** START n'est pas pressée 1 minute après la fermeture de la porte, le programme sera annulé.

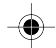
CUISSON COMMANDÉE MANUELLEMENT

Exemple: Vous désirez cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à 50%.

Etape	Méthode	Séquence des touches	Affichage
1	Appuyez sur la touche **SÉLECTION DE DURÉE**.	SELECT TIME	. 0
2	Précisez le temps de cuisson désiré (2 minutes 30 secondes).	12 2 / 13 3 / 20 0	2.30
3	Appuyez sur la touche **SÉLECTION DE PUISSANCE**.	SELECT POWER	P-
4	Précisez le niveau de puissance (50%).	15 5	P- 50
5	Appuyez sur la touche **MARCHE**.	START	ON 2.30

P = Puissance





PROGRAMMATION D'UNE SÉQUENCE

Vous pouvez programmer 3 étapes de cuisson formant une séquence de cuisson ininterrompue.

Exemple: Vous désirez cuire pendant 5 minutes à 70% puis pendant 3 minutes à 100%.

Etape	Méthode	Séquence des touches	Affichage
1	Appuyez sur la touche **SÉLECTION DE DURÉE**.	SELECT TIME	. 0
2	Précisez le temps de cuisson de la 1e étape (5 minutes).	15 5 / 20 0 / 20 0	5.00
3	Appuyez sur la touche **SÉLECTION DE PUISSANCE**.	SELECT POWER	P-
4	Précisez le niveau de puissance de la 1e étape (70%).	17 7	P- 70
5	Appuyez sur la touche **SÉLECTION DE DURÉE**.	SELECT TIME	. 0
6	Précisez le temps de cuisson de la 2e étape (3 minutes)	13 3 / 20 0 / 20 0	3.00
7	Appuyez sur la touche **MARCHE**.	START	ON 8.00

P = Puissance

Remarque: Pour une séquence de 3 étapes, répétez les opérations 1 à 4 après l'opération 6.

FRANÇAIS





AUTRES FONCTIONS COMMODES

DÉCONGÉLATION RAPIDE

La décongélation rapide permet de décongeler la viande et la volaille. Précisez le temps de décongélation en vous reportant au tableau.
Exemple: Vous désirez décongéler pendant 7 minutes et 30 secondes.

Etape	Méthode	Séquence des touches	Affichage
1	Appuyez sur la touche **DÉCON-GÉLATION RAPIDE**.	EXPRESS DEFROST	. 0 DEF
2	Précisez le temps de décongélation.	17 7, 13 3, 20 0	7.30 DEF
3	Appuyez sur la touche **MARCHE**.	START	7.30 ON DEF
4	A mi-décongélation, CHECK clignote et le four émet 4 bips. Ouvrez la porte. Retournez les aliments et protégez les portions chaudes. Fermez la porte du four.		3.45 DEF
5	Appuyez sur la touche **MARCHE** dans la minute qui suit la fermeture de la porte.	START	3.45 ON DEF

Remarque: 1. Si vous n'ouvrez pas la porte du four lorsque le signal sonore est émis, la décongélation se poursuit jusqu'à la fin.
2. Si le temps réglé est supérieur au temps maximal (30 minutes), l'affichage indiquera "EE9". Pressez les touches **ARRÊT/ANNULATION** STOP/CLEAR et entrez le temps approprié.



TABLEAU DE DÉCONGÉLATION RAPIDE

Ce tableau est plus spécialement destiné aux aliments coupés en morceaux. Les aliments suivants peuvent faire l'objet d'une décongélation rapide.

1.Beefsteaks
2.Côtelettes d'agneau
3.Côtelettes de porc
4.Portions de poulet
5.Steak de poisson

Le four est programmé pour un temps et un niveau de puissance permettant la décongélation facile de ces aliments.

QUELQUES NOTIONS DE BASE POUR LA DÉCONGÉLATION RAPIDE

- Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 10 à 30 minutes de façon que la température devienne uniforme et que la décongélation soit meilleure.
- Vérifiez les aliments après décongélation. Si la décongélation n'est pas totale, prolongez-la avec la puissance de 20%.
- Choisissez des aliments qui soient de même épaisseur. La décongélation sera meilleure et plus facile. Si les aliments n'ont pas la même épaisseur, la protection de certaines portions au moyen de morceaux de feuille d'aluminium peut devenir nécessaire.
- Pour les aliments qui ne sont pas mentionnés dans ce tableau, reportez-vous au tableau de décongélation commandée manuellement.
- Congelez séparément les morceaux de poulet, les steaks, les côtelettes et les poissons; éventuellement, intercalez un film de plastique alimentaire entre chaque morceau. La décongélation sera facilitée par ces précautions.

ALIMENTS	200 g	400 g	600 g	MÉTHODES
Steaks Côtelettes de porc ou d'agneau Morceaux de poulet Steaks de poisson	2' - 3'	5' - 5'30"	7' - 8'	1. Placez une seule couche d'aliments de manière que les parties les plus minces soient au centre; séparez dès que possible les morceaux qui forment un tout. 2. Protégez les parties les plus minces d'un morceau de papier d'aluminium. 3. Retournez et arrangez les morceaux après le signal sonore. Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de morceaux de feuille de papier d'aluminium. Après décongélation, laissez reposer 10 à 30 minutes.





CONSULTATION DES COMPTEURS

Remettez les compteurs à zéro avant d'utiliser le four pour la première fois (reportez-vous au paragraphe ci-dessous, "Remise à zéro des compteurs").

Exemple: Vous désirez connaître la durée totale d'utilisation du four et le nombre d'utilisations de chaque programme. L'exemple suivant montre que le four a été utilisé 8268 heures et le programme 1, 513 fois.

Etape	Méthode	Séquence des touches	Affichage
1	Appuyez deux fois sur la touche **VÉRIFICATION**.	CHECK X 2	8268 CHECK CHECK clignote. (Durée totale d'utilisation)
2	Pour connaître le nombre d'utilisations du programme 1, appuyez sur la touche **NUMÉROTÉE** 11 1.	11 1	1 NO. CHECK Environ 1 seconde plus tard. 513 CHECK (Nombre d'utilisations du programme 1)

Remarques:
1. Pour abandonner la consultation des compteurs, appuyez sur la touche **VÉRIFICATION** CHECK. Chaque compteur peut marquer 9999, après quoi il retourne à 0.
2. Pour connaître la durée totale d'utilisation manuelle, appuyez sur la touche **SÉLECTION DE DURÉE** SELECT TIME, au cours de l'opération 2, et non pas sur la touche **NUMÉROTÉE**. Pour connaître la durée totale de décongélation, appuyez sur la touche **DÉCONGÉLATION RAPIDE** EXPRESS DEFROST, au cours de l'opération 2, et non pas sur la touche **NUMÉROTÉE**.

FRANÇAIS

REMISE À ZÉRO DES COMPTEURS

Chaque compteur peut être remis à zéro séparément.

Exemple: Vous désirez remettre à zéro le compteur du programme 1.

Etape	Méthode	Séquence des touches	Affichage
1	Appuyez deux fois sur la touche **VÉRIFICATION**.	CHECK X 2	8268 CHECK CHECK clignote. (Durée totale d'utilisation)
2	Appuyez sur la touche **NUMÉROTÉE** 11 1.	11 1	1 NO. CHECK Environ 1 seconde plus tard. 513 CHECK (Nombre d'utilisations du programme 1)
3	Appuyez sur la touche **RÉGLAGE**.	SET	0 CHECK

Remarques:
1. Pour abandonner la consultation des compteurs, appuyez sur la touche **VÉRIFICATION** CHECK.
2. Pour connaître la durée totale d'utilisation manuelle, appuyez sur la touche **SÉLECTION DE DURÉE** SELECT TIME, au cours de l'opération 2, et non pas sur la touche **NUMÉROTÉE**. Pour connaître la durée totale de décongélation, appuyez sur la touche **DÉCONGÉLATION RAPIDE** EXPRESS DEFROST, au cours de l'opération 2, et non pas sur la touche **NUMÉROTÉE**.
3. Pour effacer le nombre total d'utilisation, ne procédez pas à l'opération 2.



En cas de message d'erreur

Si un message d'erreur s'affiche, procédez comme suit.

Message d'erreur	
EE9	Le temps réglé est supérieur au temps maximal. Pressez les touches **ARRÊT/ANNULATION** (STOP/CLEAR) et entrez le temps approprié.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

PRECAUTION:

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RÉCURAGE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR DU FOUR. NE PAS ASPERGER LE FOUR AVEC DE l'EAU. CELA PEUT ENTRAÎNER UNE FUITE D'ÉLECTRICITÉ ET UNE SECOUSSE, OU ENDOMMAGER LE FOUR.
LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYÉ AU JET D'EAU.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

ATTENTION:

NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE FOUR SANS LE COUVERCLE DES OUÏES D'AÉRATION.

Tableau des touches de commande

Tenez le tableau des touches de commande toujours propre. Avant le nettoyage, ouvrez la porte du four pour désactiver les touches. Frottez doucement avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne mouillez pas trop abondamment. N'employez jamais de détergent chimique ou de produit abrasif qui risquerait d'attaquer le revêtement des touches et de les rendre insensibles.

Intérieur du four

1) En fin de journée, essuyez les projections d'aliments ou les aliments renversés au moyen d'un chiffon doux et humide pour des raisons d'hygiène. Si les taches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savoneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
   Les éclaboussures qui se forment á la surface du four peuvent entraîner une surchauffe et se mettre à fumer ou prendre feu, ou faire jaillir un arc électrique.
2) Veillez à ce que la sole en céramique soit toujours propre. En effet, les graisses peuvent s'échauffer, fumer ou même s'enflammer dès que le four est remis en service.

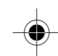
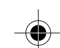
ATTENTION:

NE PAS RETIRER LA SOLE EN CÉRAMIQUE.

3) Assurez-vous que l'eau savoneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
4) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Porte

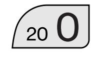
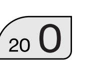
Essuyer fréquemment la porte (intérieurement et extérieurement), les joints et les surfaces de contact des joints avec un chiffon doux et mouillé pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.
Ne pas utiliser de nettoyant abrasif.

AVANT D'APPELER LE DÉPANNEUR

Avant de faire appel à un techinicien, procédez aux vérifications suivantes:

1. Alimentation
   Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.
   Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
2. À l'ouverture de la porte:
   A. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle? OUI _____ NON ____
3. Placez une tasse contenant 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement sa porte. Cela fait, appuyez sur ces touches.

SELECT TIME    

   A. L'éclairage du four s'allume-t-il? OUI _____ NON ____
   B. La ventilation est-elle normale? OUI _____ NON ____
   (Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air.)
   C. Après une minute le signal sonore se fait-il entendre? OUI _____ NON ____
   D. Le témoin de cuisson s'éteint-il? OUI _____ NON ____
   E. A la fin de ce temps, l'eau est-elle chaude? OUI _____ NON ____

Si vous répondez NON à l'une des questions ci-dessus, vérifiez la prise secteur et le fusible. Si tous deux sont en bon état, prenez contact avec un centre d'entretien agréé par Sharp.

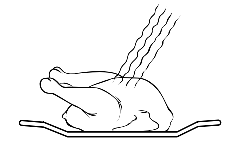


GUIDE

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes accélèrent les vibrations des molécules d'eau que contiennent les aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.

Aliments

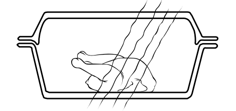


Ils absorbent les micro-ondes

BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

Verre, verre céramique et porcelaine
La vaisselle en verre, verre céramique ou porcelaine résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

Verre, porcelaine, céramique, matières plastiques, papier, etc.



Ils laissent passer les micro-ondes

Céramique
La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler.

Matières plastiques et carton
La vaisselle en matière plastique ou en matière carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant.

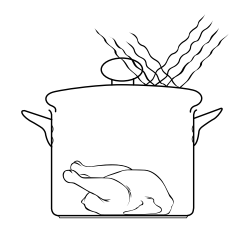
Film plastique pour micro-ondes
La feuille plastique résistant à la chaleur est idéale pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

Sachets à rôti
Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pinces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette.

Métaux
En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions :

On peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet).

Métaux



Ils réfléchissent les micro-ondes

On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments. Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux 2/3 ou aux 3/4 pleins. Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes.

Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'environ 2,0 cm entre le plat et les parois du four qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

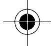
Ne pas utiliser de vaisselle recouverte de métal ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.

TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant :

Mettre l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance pendant 1 à 2 minutes. Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro-ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.





Quelques informations sur les niveaux de puissance

Niveaux 100% - 70%:
Ces niveaux conviennent bien pour le réchauffage. Vous pouvez également les utiliser pour bouillir des aliments dans l'eau puis les cuire avec un niveau de puissance inférieur (par exemple, riz et pâtes).

Niveaux 60% - 40%:
Ces niveaux conviennent à la cuisson longue d'aliments compacts.

Niveaux 30% - 20%:
Ces niveaux conviennent à la cuisson d'aliments fragiles. Ils peuvent également être utilisés pour prolonger la cuisson des pâtes ou du riz.

Niveau 10%:
Ce bas niveau de puissance est parfait pour la décongélation. Vous le choisirez aussi, par exemple, pour la cuisson d'une sauce au fromage.

En principe, il est conseillé de couvrir les aliments à réchauffer ou à cuire. Le cas échéant, il est possible d'asperger les aliments d'un peu d'eau (eau salée, ou bouillon). La vapeur évite que les aliments ne se dessèchent et accélère la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON ET RECETTES

	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	200 g	400 g	600 g	Remarques
DÉCONGÉLATION	Viandes	-18°C	10%	env. 5'30"	env. 10'	env. 15'	Retournez à mi-décongélation. Laissez reposer environ 15 mn.
	Volailles	-18°C	10%	env. 7'	env. 10'30"	env. 15'	
	Poissons	-18°C	10%	env. 5'30"	env. 10'	env. 15'	
	Fruits	-18°C	10%	env. 5'20"	env. 9'	—	
	*Gâteaux (sans fruit ni fromage)	-18°C	10%	env. 2'	env. 3'	env. 4'	
	*Gâteaux à la crème	-18°C	10%	env. 1'50"	env. 2'50"	—	
	Crevettes	-18°C	10%	env. 5'30"	env. 9'	env. 14'	
	**Viandes froides	-18°C	10%	env. 5'20"	env. 7'	env. 9'30"	
RÉCHAUFFAGE	Soupes, claires	5±2°C	100%	env. 1'20"	env. 2'40"	env. 3'50"	Couvrez d'une feuille pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. Remuez soigneusement après réchauffage.
	Soupes, à la crème	5±2°C	100%	env. 1'30"	env. 3'	env. 4'	
	Ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'30"	env. 3'	env. 4'20"	
	Nouilles	5±2°C	100%	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'30"	
	Riz	5±2°C	100%	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'30"	
	Pommes de terre	5±2°C	100%	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'40"	
	Légumes	5±2°C	100%	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'30"	
	Haricots au four	5±2°C	100%	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'40"	
	Goulash, ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'45"	env. 2'45"	env. 3'20"	
	*Viandes (150 g)	5±2°C	100%	env. 1'10".	env. 2'	—	—
	*Saucisses (50 g)	5±2°C	100%	env. 25-30 sek	40 sek	50 sek	
CUISSON	Pommes de terre	20±2°C	100%	env. 3'30"	env. 6'30"	env. 8'	Utilisez le couvercle de la casserole. Remuez à mi-cuisson.
	Légumes	20±2°C	100%	env. 3'30"-4'	env. 7'	env. 8'	

*Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.

**Retirez les parties décongelées. Laissez reposer environ 15 mn.

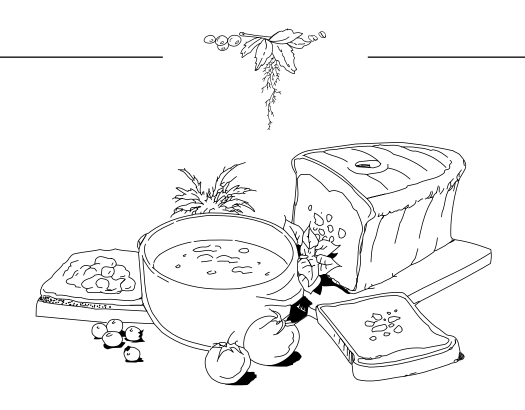


	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	1 portion	2 portion
SPÉCIALITÉS	Pâtisseries danoises	20±2˚C	100%	env. 10 s	–
	*Doughnuts/Berlinoises	20±2˚C	100%	env. 9 s	env. 14 s
	*Bouchées à la reine	20±2˚C	100%	env. 20 s	env. 27 s
	*Burger	5±2˚C	100%	env. 1'	env. 1'50"
	*Cheeseburger	5±2˚C	50%	env. 1'50"	env. 3'
	Toast et bacon (40 g)	20±2˚C	100%	15 s	–
	Oeufs brouillés et bacon (140 g)	5±2˚C	100%	50 s	–

* Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.

Recettes

FRANÇAIS



Œufs brouillés

Mélangez deux œufs, sel, poivre et un peu de lait. Cuisez pendant 1 min 30 s environ en remuant trois fois.



Bacon

Placez 2 fines tranches de bacon entre des serviettes en papier et cuisez (environ 45 secondes).

Toast hawaïen

Préparez les tranches de pain grillé beurré. Posez un tranche de jambon, une tranche d'ananas et une tranche de fromage sur un plat cuisez environ 40 s. Après cuisson, posez l'ensemble sur le pain grillé.

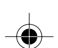
Chocolat chaud à la crème

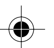
Versez 150 ml de lait dans une grande tasse, Ajoutez 30 g de chocolat noir (en morceaux). Remuez et cuisez 1 min 20 s. Remuez une nouvelle fois en cours de cuisson. Ajoutez de la crème remuée et servez après avoir parsemé de chocolat en poudre.



Toutes les recettes supposent l'utilisation de la puissance maximale (100%).







D TECHNISCHE DATEN

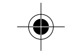
Netzspannung:	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	16 A, träge
Leistungsaufnahme:	1.55 kW
Leistungsabgabe:	1000 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	520 mm(B) x 309 mm(H) x 424 mm(T)
Garraumabmessungen:	351 mm(B) x 211 mm(H) x 372 mm(T)
Garrauminhalt:	28 Liter
Gar-Gleichmäßigkeit:	Drehantennen-System
Gewicht:	Ca. 18 kg

F FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:	Fusible temporisé 16 A
Consommation électrique:	1.55 kW
Puissance de sortie:	1000 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	520 mm(L) x 309 mm(H) x 424 mm(P)
Dimensions de la cavité:	351 mm(L) x 211 mm(H) x 372 mm(P)
Volume de la cavité:	28 litres
Uniformisation de la cuisson:	Antenne tournante
Poids:	18 kg environ

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	16 A, tijdsvertraging
Vereist vermogen:	1.55 kW
Uitgangsvermogen:	1000 W (IEC 60705)
Microgolffrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	520 mm(B) x 309 mm(H) x 424 mm(D)
Afmetingen binnenkant:	351 mm(B) x 211 mm(H) x 372 mm(D)
Capaciteit oven:	28 l
Kooksysteem:	Roterende antenne
Gewicht:	Ca. 18 kg



I DATI TECNICI

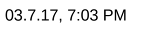
Tensione di corrente alternata:	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16 A, a intervallo di tempo
Potenza richiesta:	1.55 kW
Potenza emessa:	1000 W (IEC 60705)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	520 mm(L) x 309 mm(A) x 424 mm(P)
Dimensioni cavità:	351 mm(L) x 211 mm(A) x 372 mm(P)
Capacità forno:	28 litri
Uniformità di cottura:	Sistema ad antenna rotante
Peso:	18 kg circa

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase:	16 A, retardo de tiempo
Energia eléctrica de CA:	1.55 kW
Potencia de salida:	1000 W (IEC 60705)
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Dimensiones exteriores:	520 mm(An.) x 309 mm(Al.) x 424 mm(Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	351 mm(An.) x 211 mm(Al.) x 372 mm(Prof.)
Capacidad del horno:	28 litros
Uniformidad de cocción:	Sistema de antena rotativa
Peso:	18 kg aproximadamente









SHARP CORPORATION
SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Federal Repubic of Germany

TINSZA101WRRZ-H31

Gedruckt in Thailand
Imprimé au Thaïlande
Gedrukt in Thailand
Stampato in Tailandia
Impreso en Tailandia